

Barbecue de fesses de loup

À l'occasion de la retraite du chasseur qui fête sa longue (trop longue ?) carrière de 100 ans de bons et loyaux services. Les personnages de conte le remercient d'être intervenu si souvent dans leurs histoires.

Ingrédients :

- 5 kg de fesses de loup issus de la cave personnelle du chasseur,
- un gros morceau de craie blanche volée à une maîtresse,
- 500 g de farine,
- 5 paires d'yeux de chevreaux.

Matériel :

- un mixer,
- le barbecue de la sorcière d'Hansel & Gretel,
- les longues aiguilles de la grand-mère du petit Chaperon Rouge en guise de piques à brochettes.

Recette :

1. Mélanger la craie, la farine et les yeux de chevreaux pour réaliser la sauce.
2. Couper les fesses de loup en petits morceaux.
3. Former des brochettes avec les morceaux, à l'aide des aiguilles.
4. Faire cuire les brochettes sur le barbecue pendant 10 minutes.
5. Tremper les brochettes et goûter, c'est délicieux !

Pour les plus gourmands, rajouter une pincée de poudre de craie pour effet plus croustillant.

Attention : Ne convient pas aux végétariens !!!

Mais pas d'inquiétude, nous avons pensé à vous pour le dessert ...